

7月4日(月)

食事(しょくじ)にふさわしい話(はなし)を こころがけましょう

気持ちの悪くなる話や
人のいやがる話などは、
やめようね。

みんながわかる
楽しい話をしよう。

声の大きさにも
気をつけようね。



みんなが楽しく食べられるような話題をを考えてみましょう！

クイズ2 「れいとうみかん」にするとよいみかんは、次のどれでしょう？

①すっぱいみかん

②あまいみかん

③かわががたいみかん

一口メモ

★先週金曜日、5年生が全校に奈良漬を配りました。味わった人もあるかもしれませんね？
虫にも人間にも安心・安全な、「上福なかよし畑」で育てた、なにわの伝統野菜で作った奈良漬です。
★今年もたくさん収穫できるといいですね。3・4年生よろしくお願いします。

食育通信
親子で **水々もいもい**

平成28年7月1日
大阪市立上福島小学校

自然のめぐみ
6月29日、昨年収穫した「玉造黒門越瓜」を、1年かけて漬けてできた「奈良漬」の贈呈式がありました。その後、4・5年生は商品のシールはりをしました。うれしいことに、新しいシールを作ってくださいました。

毎年、3・4年生は、総合的な学習の時間に、「なにわの伝統野菜」を育てています。
今年も「玉造黒門越瓜」の苗を植え、現在、元気に育っています。

できた「奈良漬」

地域の方のまごころ
昨年7月24日、初収穫した「玉造黒門越瓜」を持って行きました。お忙しい中、さっそく運搬してくださりました。夏休み中、何度も持って行きました。こうして、運搬して水分を抜いた越瓜は、1年間、何度も新しい西かきに漬けて替え、奈良漬の本漬が出来上がったのです。今年の出来はとてもよいそうです。

食文化にふれる
奈良漬は、1300年以上も前の奈良時代に、貴族の保存食・香の物として珍重され、高級品でした。その後、江戸時代に入り、幕府への献上や、奈良を訪れる旅人によって広がり、庶民にも愛されるようになりました。うなぎのかば焼きに奈良漬の組み合わせは定番になっていますね。もうすぐ、土用の丑です。



今が旬の夏野菜たっぷりのカレーライスです。



| | | | | | |
|------|-----|------|-----|------|-----|
| かぼちゃ | 長崎県 | なす | 山梨県 | セロリー | 長野県 |
| たまねぎ | 兵庫県 | ピーマン | 大分県 | キャベツ | 長野県 |

ごみの分別 □普通ごみ…牛乳キャップ □今日のプラごみ…牛乳フード

クイズの答え：②